

Kontrolrapport

Virksomhed **OUH Svendborg Sygehus**

Forberedelse og Opvågning 2, Indgang 65 - 2. sal **10-08-2021**

Adresse **Baagøes Alle 15**

Postnr./By **5700 Svendborg**

CVR-nr. **29190909**

Denne kontrol, dato



Tidligere kontrol

Dato	
Dato	
Dato	

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	1
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	
Kemiske forureninger	
Emballage m.v.	
Andet	

Ikke alle regler bliver kontrolleret hver gang

Resultat	Betyder
1	Ingen anmærkninger
2	Indskærpelse
3	Påbud, forbud eller tvangsbøder
4	Bødeforlæg, politianm., karantæne, autorisation eller registrering frataget

Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley

Elite Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.

Kontroltype og -aktivitet	
<input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Ved kontrolbesøget har virksomheden fået starthjælpsvejledning om fødevarekontrol, offentliggørelse af kontrolrapporter, egenkontrol og risikovurdering, hygiejne, personlig hygiejne, uddannelse, skadedyrssikring, sporbarhed, fødevarekontaktmaterialer, registrering fx ved import og samhandel, økologi, registrering ved væsentligt ændrede aktiviteter samt bestilt vejledning og forhåndsgodkendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring af tørvarer og emballage på lager samt opbevaring af kølekrævende fødevarer i køleskab samt kontrolleret opbevaringstemperatur i køle/frysescab.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af køleskab, herunder hylder og gummilister.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for varemottagelse og opbevaring af kølekrævende fødevarer.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram for varemottagelse og opbevaring af kølekrævende fødevarer.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolinformationsblanket.

